

# s' Dachle



*Ausgabe 41 Juni 2015*



Inhalt:

**Liebe Karrösterinnen und Karröster!**

Liebe Karrösterinnen und Karröster!	2
1x Reinemachen bitte	4
Unsere Erstkommunianten	4
Unser Dorf damals und heute	5
Wunderwelt Wald	7
Herzlich willkommen	7
Frühjahrs- und Muttertagskonzert	8
Bezirkswertungsspiel	8
Feuerwehrausflug	9
Schützenkompanie Sammlung	9
Goldene Hochzeit	9
Piste, Rollweg, und und und	10
Der Fabriksteig	11
Tischfußballturnier FC Sagl Bar	11
Almfest	11
Gute Ideen gesucht	12
Liebe Gemeindebesucher	12
Herzlichen Glückwunsch	12
Rätsel	13
Buchtipp	13
Nuis Schmalz	13
Tomaten - Schätze aus dem Garten	14
Kommt die Sonne - wächst der Durst	15

Wer das Gemeindegesehehen aktiv verfolgt, wird erkennen, dass derzeit in mehreren Bereichen intensiv gearbeitet wird.



derart auszuführen, dass er unseren Ansprüchen voll gerecht wird. Im Besonderen muss erwähnt werden, dass unser Vorarbeiter Bruno in allen Belangen mustergültige Arbeit leistet und so zum guten Gelingen wesentlich beiträgt. Ein Spaziergang zum Grombichl würde sich für jedermann allemal lohnen.

Im Budget 2015 wurde ein Betrag von 72.000 € für diverse Straßenarbeiten vorgesehen. Die Asphaltdecke der Sturmeggasse ab Abzweigung Windegg konnte von der Fa. Strabag mit einer Deckschicht versehen werden, sodass die Arbeiten in diesem Bereich als abgeschlossen betrachtet werden können. Das Umlegungsgebiet Dorf erhielt mit entsprechendem Unterbau eine asphaltierte Straße, sodass nun ein staubfreies Befahren ermöglicht werden kann.

Die Spülhydranten wurden ebenfalls wie geplant an das Leitungsnetz angeschlossen, das Rostproblem wird nun hoffentlich größtenteils der Vergangenheit angehören.

Auch für die Sicherheit wird einiges getan. Das lose Gesteinsmaterial im Bereich Kleppes Tal konnte von einer Fachfirma, wie bereits auch in den letzten Jahren, beseitigt werden, sodass hoffentlich ein gefahrloses Befahren der Gemeindestraße nach Karres gewährleistet ist.

Bezüglich Veranstaltungszentrum wurde mit Ing. Schöpf Stefan von der Abt. Dorferneuerung die weitere Vorgangsweise festgelegt. Mit den Obleuten und Funktionären der betroffenen Vereine wurden das Gemeindezentrum Mils bei Imst und die Mehrzweckhallen in Hatting und Pettneu besichtigt. Dabei konnten viele positive Eindrücke, Ideen und Umsetzungsmöglichkeiten für unser zukünftiges Projekt gewonnen werden, einig war man sich aber auch darüber, was unterbleiben sollte. Vom Vermessungsbüro Krieglstei-

Der Rohbau des Bauhofes ist bereits mit Ausnahme des Holzaufbaus fertiggestellt. Die Baumeisterarbeiten wurden von der Fa. AT Thurner Bau durchgeführt und zur vollsten Zufriedenheit erledigt.

Die Elektroinstallationen wurden an die Fa. Flir vergeben, Heizung und Sanitäre erhielt die Fa. Bouvier. Die Sektionaltore und Brandschutztüren wurden an die Fa. Eisenkies vergeben. Die Steinschlichtungen errichteten unsere Gemeindearbeiter mit der Fa. Holzknecht, sie fügen sich optimal in das Umfeld ein. In diesem Zusammenhang darf ich die Leistung unserer Gemeindearbeiter hervorheben, die durch ihren Arbeitseinsatz zu einer beträchtlichen Kostenreduktion beitragen und uns letztlich ermöglichen, den Bauhof

**Die „s‘Dachle - Redakteure“**

Oswald Krabacher	O. K.
Robert Ehart	R. E.
Günter Flür	G. F.
Manuel Flür	M. F.
Birgit Gstrein	B. G.
Harald Krajic	H. K.
Gitti Mayrhofer	G. M.
Gebhard Oppl	G. O.
Anita Prantl	A. P.
Clemens Praxmarer	C. P.
Magdalena Oppl	M. O.

Impressum:  
Herausgeber: Informationsausschuss der Gemeinde Karrösten. Für den Inhalt verantwortlich: Günter Flür Satz und Gestaltung: Günter und Manuel Flür  
Herstellung: Druckerei Pirschner GmbH 6430 Ötztal  
Olympiastraße 3 Tel.: +435266 8966  
Auflage 310 Stück



ner wurden Bestandspläne angefertigt, die in digitaler Form für weitere Planungsarbeiten Verwendung finden werden. Diese wurden an die Dorferneuerung weitergeleitet, wie auch eine flächen- und raummäßige Ist/Soll-Analyse der Vereine.

Die Kanalgebührenordnung wurde laut Schreiben der Landesregierung wie folgt geändert: „Die Pflicht zur Entrichtung der Anschlussgebühr entsteht mit dem Zeitpunkt des tatsächlichen Anschlusses. Bei Zu- und Umbauten und bei Wiederaufbau entsteht die Gebührenpflicht zum Zeitpunkt der Baubeendigung.“ Der § 5 Abs. 1: „Für Großfamilien wird ab dem dritten Kind unter 16 Jahren eine Freimenge von 15 m<sup>3</sup> gewährt“ hat zu unterbleiben, da keine sachliche Rechtfertigung für eine Ausnahme besteht. Der § 5 „Freimengen von der Kanalbenützungsgebühr“ lautet künftig wie folgt: „Für landwirtschaftliche Betriebe mit Schafhaltung werden pro Großvieheinheit 9 m<sup>3</sup> und bei Rinderhaltung 15 m<sup>3</sup> bei den Kanalgebühren in Abzug gebracht. Die Großvieheinheiten werden nach den Richtlinien der Landeslandwirtschaftskammer - unter Berücksichtigung des jeweiligen Ergebnisses der letzten Viehzählung – errechnet. Bei beiden Varianten ist jedoch eine Mindestmenge pro Person von 45 m<sup>3</sup> der Kanalbenützung zu berücksichtigen.“ Die Begünstigung der Deckelung von 150 m<sup>3</sup> war zu streichen, ebenso der Passus: „Im Falle eines geringeren Verbrauches wird der tatsächliche Verbrauch vorgeschrieben“. Zur Erläuterung: 45 m<sup>3</sup> entsprechen dem Durchschnittsverbrauch eines Karröster Gemeindebürgers in vergangenen Jahr. Die Änderung des § 5 ergab sich auf Grund eines Einspruchs eines Karröster Bauern. Ob die neue Regelung, angepasst an die Musterverordnung des Landes, für diesen Berufsstand gerechter ist, möge selbst entschieden werden.

Ab dem Kindergartenjahr 2015/16

wird die Gruppenhöchstzahl, die von einer Kindergartenpädagogin alleine geführt werden kann, auf 15 Kinder herabgesetzt. Es wurden jedoch 17 Kinder für den Kindergartenbesuch angemeldet. Trotz der finanziell angespannten Situation der Gemeinde in den kommenden Jahren auf Grund der geringen gemeindeeigenen Einnahmen und der Regelung, dass Brennbieler Kinder den Kindergarten in Brennbiel besuchen, der Gemeinde dadurch zusätzliche Kosten in nicht gerade geringer Höhe entstehen, hält der Gemeinderat an der Entscheidung fest, den Vertrag der Kindergartenhelferin Prantl Anita auf ein weiteres Jahr zu verlängern.

Bezüglich Gemeindegutsagrargemeinschaft kann gesagt werden, dass der geplante Ablauf reibungslos funktioniert. Die Holzlose wurden entsprechend den gesetzlichen Richtlinien vergeben. Manchen Agrarmitgliedern steht ihr Losholz als Mitglied derzeit nicht mehr zu, sie können jedoch, wie alle übrigen Karrösterinnen und Karröster auch, einen Holzbezug anmelden und bei Einhaltung des Hiebsatzes auch beziehen. Die nicht mehr bezugsberechtigten Mitglieder können sich beim Substanzverwalter melden, es gibt Möglichkeiten, dieses Recht einzufordern. Die Weideflächen Schuachterles Kreiz und Angerle wurden von Köll Alfred unter Mitwirkung vom Gemeindegutsaufseher Heinz und Bewohnern der Sonneninsel Imst bestmöglich saniert, ein Teil der Zäune von Alpmeister Hans Krabacher und Karl Thurner erneuert. Hans und Karl übernehmen im heurigen Jahr dankenswerter Weise auch die Behirtung des Viehs auf der Heimweide im Vor- und Nachsommer. Für das kommende Jahr wird das Thema Hirte für die Heimweide jedoch erneut zu lösen sein. Unter anderem wurde auch die Bündel- und Haftpflichtversicherung sowie die Versicherung der Landwirtschaft, Wald und Weide in-

klusive 28 km Forststraßen den momentanen Verhältnissen angepasst. Vom Agrarausschuss einstimmig beschlossen wurden auch die neuen Statuten entsprechend der Musterstatute des Landes. Sie sind laut Bescheid der Agrarbehörde vom 10. 06.2015 in Rechtskraft erwachsen.

Durchleuchtet wurde auch die steuerrechtliche Situation von Pacht- und anderweitigen Einnahmen bezüglich Vergebührung, Körperschafts-, Umsatz- und Vorsteuer. Auch hier gilt es in Teilbereichen Anpassungen vorzunehmen.

Dem Antrag um Verlängerung des Alpachtvertrages wurde vom Gemeinderat stattgegeben. Elke Holzknecht wird für weitere fünf Jahre unsere gemütliche Alm führen, ich wünsche ihr dazu alles Gute.

Nun noch ein paar Worte zum Siedlungsgebiet Winkele/Arche. Am 17. März fand eine Begehung des Tschirgantabanges mit dem geologischen Sachverständigen der Wildbach- und Lawinenverbauung und dem Gebietsbauleiter DI Weber Christian statt. Das darauf aufbauende Gutachten würde eine mit Auflagen bebaubare Siedlungserweiterung zulassen. Die auftretenden Einwirkungen aus Steinschlagprozessen könnten ohne große zusätzliche Aufwände als Objektschutzmaßnahmen von den Bauwerbern selbst abgedeckt werden. Am 22. April wurde die Erweiterung auch aus naturkundlicher Sicht mit Mag. Perdacher Bernd von der Umweltauswertung der BH Imst vor Ort analysiert. Begutachtet wurde auch der mögliche Deponiestandort Tal/Karrseite – es müsste mit umfangreichen Gutachten gerechnet werden. Ich denke, dass bei entsprechender Umsetzung mit demselben Prozedere wie beim Bauhof zu rechnen sein wird. DI Gstrein Bertl erhielt den Auftrag zur Erstellung einer Bedarfs- und Kostenanalyse.

Abschließend einmal ein paar Daten zu unserem wertvollsten Gut,

unserem Trinkwasser. Entnahmedatum: 5. Mai 2015, Bergwerksquelle. Wassertemperatur: 7,9 ° C; pH-Wert: 7,93; Gesamthärte: 17,19; Karbonathärte: 7,60; Calcium: 72,4 mg/l; Magnesium: 30,6 mg/l; Kalium: 0,3 mg/l; Natrium: 0,6 mg/l; Eisen gelöst: Analysewert unterhalb der Nachweisgrenze; Hydrogenkarbonat: 162,3 mg/l; Nitrat: 1,7 mg/l; Chlorid: 0,3 mg/l; Sulfat: 153,3 mg/l; Fluorid: 1,59 mg/l. Den chemischen Analysen zufolge handelt es sich um ein mäßig alkalisches, ziemlich hartes Wasser mit hohem Sulfatgehalt, Spuren von Nitrat sowie einem hohen, jedoch schwankenden Fluoridwert.

Bakteriologische Untersuchungen brachten günstige Befunde zutage, Bakterien fäkaler Herkunft bzw. coliforme Bakterien konnten laut Prüfbericht der ARGE Umwelt und Hygiene 2014 keine festgestellt werden. Im Inspektionsbericht wurde auch festgehalten, dass die Parameter Arsen, Cadmium, Nickel und Antimon unterhalb der Bestimmungsgrenzen bzw. Nachweisgrenzen der Methoden lagen, der Kupferwert weit unterhalb des gemäß Trinkwasserverordnung festgelegten Parameterwertes liegt. Weit darunter liegt auch der Urangehalt, wie auch der Anteil an Zink.

Laut allen Gutachten 2014 entsprach unser Trinkwasser im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen den Anforderungen der Verordnung „Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch“ (Trinkwasserverordnung) und ist zur Verwendung als Trinkwasser geeignet.



*Katharina Oswald*

### 1x Reinemachen bitte

Auch heuer hieß es wieder „Auf geht’s zur Dorfreinigung“. Am Samstag, dem 28.03.2015 wappneten sich insgesamt 29 Erwachsene und 9 Kinder mit Müllsäcken, Handschuhen und Müllspießern. Gegen 14:00 Uhr begann die Jagd nach Dosen, Plastik und Papier. Drei Stunden später war sie vorbei – die Ausbeute: 35 prall gefüllte Müllsäcke. Anschließend wurden die fleißigen Helfer von der Gemeinde zu Speis und Trank im Gasthof Trenkwald eingeladen.

Ein herzliches Danke an all jene die geholfen haben den Unrat Anderer zu beseitigen!

M. F.



Die fleißige Truppe Foto: Günter Flür

### Unsere Erstkommunianten

Die heurigen Erstkommunianten sind Krajic Sarah, Köll Manuel, Raffl Vera, Letzner Elias, Schöpf Helena, Singer Florian (v.l.n.r.).



Foto: Werner Föger



## Unser Dorf – damals und heute

Die Wasserversorgung von Kar-rösten war immer schon das größte Sorgenkind der Gemeinde. Bis 1902 gab es nur eine Holzleitung, die einen einzigen Dorfbrunnen speiste. Für mehrere Brunnen reichte das Wasser nicht aus, das von einer kleinen Quelle vom Langmös in Holzrohren zugeleitet wurde.

Die Erhaltung dieser einfachen Wasserleitung war mit sehr viel Arbeitsaufwand und einem enormen Holzverbrauch verbunden. Dafür wurden starke, gerade Baumstämme verwendet und mit einem Handbohrer mit daran befestigter „Schnegge“ der Kern herausgedreht, stückchenweise zusammengesetzt und vom Froschloch bis zum Dorfbrunnen verlegt.

Da diese Holzleitung oberhalb der Erde verlief, kann man sich gut vorstellen, wie erfrischend so ein Schluck Wasser im Sommer gewesen sein musste. Mit Kübl und Emper wurde das Wasser dann in die Häuser getragen, um Mensch, Tier und die Hausgärten damit zu versorgen. Im Winter wurde das Stallwasser mit Gronsner und Waschubern geholt. Wenn der Regen im Sommer längere Zeit aussetzte, gab es so wenig Wasser, dass die Weiberleut zum Piger hinunter mussten, um dort die Wäsche zu waschen.

Etwas Wasser lieferte noch der Galtbrunnen, ein Ziehbrunnen, der sich rechts vom Weg zum Rouchloch, bei der Biegung des Hauptweges, befand. Dieses Wasser (kein Trinkwasser) wurde hauptsächlich zum Söilesiede und Buttertreib verwendet. Der Galtbrunnen in Form eines gemauerten, runden Schachtes hatte bei den Dorfbewohnern einen hohen Stellenwert. So wurde z.B. gesagt: „Zum Söilesiede muasch s'Wässer vom Galtbrunne hole, do sei'se schneller woach“.

Das geringe Wasservorkommen (Sickerwasser) des Galtbrunnens er-

streckte sich vom Kappele (Luamegerte) hinunter über die gesamte Sturmegasse. Diesen „Wasservorteil“ machten sich mehrere „Sturmegassler“ (Barger, Pleller, Schweitzer, Raffl, Schwarz) zu Nutzen und mauerten sich kleine Schächte oder Brunnen für die private Wasserentnahme, um ihre Gärten und das Vieh damit zu versorgen.

Nun möchte man meinen, dass die Leute aufgeatmet hätten, als die Gemeindevorstellung daran ging, die Wasserversorgung zu modernisieren. Jedoch hieß es allgemein: „Sövl Galt ausgöibe – döis derzohle miar it – dâ köime miar alle durch d'Gässe oche.“ Bis auf wenige Ausnahmen waren alle Bewohner dagegen.

Nach sicherlich guter Überzeugungsarbeit wurde in der Gemeindevorstellung unter Gemeindevorsteher Alois Köll am 3. August 1903 der Beschluss gefasst, die alte Holzleitung durch in Erde verlegte Eisenrohre zu ersetzen und die sogenannte Froschlochquelle in die Hauptwasserleitung einzubeziehen. Ergiebigkeit der Quelle 9l per Minute. Durch diese Neufassung der Quelle konnte wesentlich mehr Wasser gewonnen werden und so wurde der Wunsch laut, nicht nur den Dorfbrunnen mit diesem Wasser zu speisen, sondern noch einige weitere Brunnen. Laut Gemeinderatsbeschluss vom 28. August 1903 wurde den ansuchenden Parteien: Alois Köll für die Obergasse, Johann Krabacher für Parteien vom sogenannten „Loch“ und Ludwig Trenkwalder für die Sturmegasse die Genehmigung erteilt, je eine Wasserabzweigung mit Absperrhähnen von der Hauptwasserleitung des Gemeindebrunnens zu errichten.

So entstanden folgende Brunnen: Der Obergassenbrunnen befand sich bei 's Rosls links knapp neben dem Graben, der Sturmegassenbrunnen links neben dem Weg zum Gasthof



Sturmegassenbrunnen  
Foto: Leopold Trenkwalder



Der alte Dorfbrunnen mitten am Dorfplatz vor dem Haus der Fam. Oppl (heute Weberei Schatz). Ein wundervolles Zeitdokument: kein Straßenbelag, viele spielende Kinder und links im Bild eine Wäsche waschende Frau mit großem Waschzuber. Foto: Leopold Trenkwalder

Trenkwalder und der Lochbrunnen gleich über dem Weg bei 's Honnes Haustür.

Dazu ist noch eine nette Anekdote bekannt: Der damalige Kurat Stecher war fest davon überzeugt, dass die „Sturmegassler“ kein Wasser bekämen. Von der Röhrenkommunikation schien er noch nie etwas gehört zu haben und so tat er den Ausspruch: „Jo gloube denn dia wirklich, sie kenne 's Wässer auwärts rinne losse!“ Als der Brunnen fertig war und das Wasser eingelassen wurde, konnte man ihn beobachten, wie er heimlich am Abend zum Brunnen ging, den Hahn aufdrehte, lange Zeit ganz entgeistert den sprudelnden Wasserstrahl anstarrte und dann kopfschüttelnd davon ging.



Es dauerte nicht lange, so entstanden schon die ersten Privatbrunnen. Das Brunnenbett wurde am Boden angezapft und Leitungen in verschiedene Ställe oder Waschküchen gelegt. Den „Pöll“ und seinen Nachbarn den „Mandler“ wurmte es allerdings, dass sie diese Art von Hausbrunnen nicht anlegen konnten, denn ihre Ställe lagen ja höher als der Brunnen. Sie verlegten jedoch gemeinsam auch eine solche Leitung, verbanden diese mittels eines Gummischlauches mit dem Wasserhahn und das Problem schien gelöst. Jedoch funktionierte dieser Betrieb nicht ganz reibungslos, denn jedesmal, wenn eine „durstige Seele“ vorbei kam oder die Anrainer selber Wasser benötigten, wurde der Schlauch entfernt und meist vergessen, diesen wieder an den Hahn zu stecken.

Der Widum und die alte Volksschule bekamen in ihre Waschküchen eine eigene Leitung verlegt.



Erst war es das Bassin für die Dorfbrunnenleitung, dann umfunktioniert als Pumpstation für das Talwasser zum Hochbehälter im Froschloch. Dies war notwendig, da für die Hausleitungen ein größerer Wasserdruck benötigt wurde. Foto: Archiv Gemeinde

Der Wassermangel war damit noch lange nicht behoben. In der rasch wachsenden Gemeinde wurde dieses Problem immer akuter und die bestehende Wasserleitung reichte bei weitem nicht mehr aus.

Um 1950 wurde vom Siedlerbund zur Unterstützung für einen Hausbau ein Darlehen von S 12.000,- gewährt. Der Siedlerbund in Karrösten

bestand aus folgenden Mitgliedern:

Obmann Josef Raffl (Schaffler), Heinrich Schöpf, Josef Flür, Ernst Schöpf, Josef Winkler, Adolf Köll, Johann Oppl (Feschge) und Jakob Thurner. Bestimmt auch unter dem Druck des Siedlerbundes wurde die Lösung des Wasserproblems mit Anschlüssen in jedes Haus immer vordringlicher und man gründete bei einer Versammlung im alten Schulhaus einen eigenen „Wasser-Ausschuss“.

In diesen Ausschuss wurden gewählt: August Thurner, Adolf Köll und Josef Raffl, welcher von 1953 – 1975 als Wasserreferent tätig war. Es heißt: Der Tschirgant ist ein „Hosenbrunzer“, er lässt überall nur ein wenig Wasser durch, anstatt es zu sammeln. Unter Bürgermeister August Thurner ging man daran im Langmös und im Froschloch nach weiteren Wasservorkommen zu graben und wurde auch fündig. Durch eine großzügige finanzielle Förderung des Landeskulturbauamtes Landeck wurde ein neuer Hochbehälter gebaut, in welchem alle Quellen vom Froschloch, Tâl und Spitz eingeleitet wurden und so eine Wasserförderung von 0,45 l/sec hervorbrachten. Am 2. November 1956 ging die neue Wasserleitung mit den Hausanschlüssen in Betrieb!

Dem Gesamtverbrauch von 31.470 Litern innerhalb von 24 Stunden stand eine Quellenergiebigkeit im neuen Hochbehälter von 31.968 Litern gegenüber. Zuzüglich stand der alte Hochbehälter als Reserve mit einer 24-stündigen Leistung von 20.352 Litern zur Verfügung.

Der Verbrauch teilte sich folgendermaßen auf:

314 Personen á 60 Liter	18.840 l
151 Stück Großvieh á 60 Liter	9.060 l
217 Stück Kleinvieh, davon 55 Stk. Schafe/Ziegen á 20l + 6l	<u>3.570 l</u>
Gesamtverbrauch	31.470 l

Da das „Wasseraufdrehen“ bekanntlich einfacher ist als das „Wasserholen“, wurde zur Überprüfung des Wasserverbrauches Wasserreferent Josef Raffl mit der Aufgabe betraut, in der ersten Zeit monatlich den Stand des Wasserzählers abzulesen und zu verrechnen bzw. zu kassieren. Bei Mehrverbrauch als der zustehenden Wassermenge musste dafür ein höherer Tarif bezahlt werden. Für's Erste schien das Wasserproblem gebannt zu sein. Das Erholungsheim, die vielen neuen Häuser und die steigende Anzahl an Fremdenbetten erhöhten jedoch die Wassernachfrage enorm und die Gemeinde war neuerlich gefordert. Ab 1963 unter BGM Gebhard Oppl war man ständig auf der Suche nach neuen Trinkwasserquellen. Rutengänger wurden eingesetzt und im Froschloch und in der Voarderthaie wurde mit viel Geldaufwand nach Wasser gebohrt, jedoch vergeblich. Man dachte an die Errichtung einer Wasserleitung von Wald im Pitztal (Wenneralmtal-Projekt) oder eine Leitung von der Tarrenter Alm, doch die riesigen Baukosten wären über die Kraft der Gemeinde gegangen. Die Wasserversorgung stand vor dem Zusammenbruch.

Dann erfolgte im Jahre 1968 der entscheidende Schritt, um die Wassernot zu beenden. Die Gemeinde Karrösten kaufte am Piger den Bergwerksgrund und förderte mit Hilfe einer Pumpanlage das Wasser zum neuen Hochbehälter im Altwigg. Seit Inbetriebnahme der neuen Wasserleitung im Jahr 1972 hat die immerwährende Sorge der Karröster um genügend Wasser ein Ende gefunden.

Ein ganz besonderes herzliches Dankeschön möchten wir Josef Raffl (Schaffler) für seine Mithilfe und die äußerst interessanten und hilfreichen Informationen aussprechen, welche er uns für diesen Beitrag mitgeteilt hat.

Quellnachweise: Dorfchronik, Chronik Schennach/Hölzl, Protokolle Gemeindearchiv

A. P.

## „Wunderwelt Wald“ – ein Kindergartenjahr geht zu Ende!

Wie in den vergangenen s`Dachle Ausgaben bereits berichtet, habe ich im Kindergartenjahr 2014/2015 mit den Kindern zum Schwerpunkt WALD gearbeitet.

Die Kinder hatten jeden Donnerstag die Möglichkeit, den Wald mit allen Sinnen zu entdecken.

Nicht nur an den Waldtagen, sondern auch im Kindergartenalltag fand sich heuer das Thema Wald/Holz immer wieder. So stellten die Kinder z.B. zu Weihnachten einen Stern aus Waldmaterialien her und gestalteten für die Mamas und Omas zum Muttertag ein Bild aus kleinen Astscheiben. Auch die Papas bekamen zum



Foto: Gitty Mayrhofer



Noah-Gabriel bei der Brandmalerie  
Foto: Gitti Mayrhofer

Vatertag ein Geschenk aus Holz. Zu diesem Anlass versuchten die Kinder sich erstmals an der Holz – Bearbeitungsmethode

„Brandmalerie“. Nach anfänglichen vorsichtigen Kontaktversuchen zwischen dem heißen Brennstab und dem Holzbrettchen wurden die Kinder immer mutiger

und manche versuchten es sogar ganz alleine. Auf dem Foto seht ihr Noah-Gabriel beim Gestalten des Marendbrettchens.

Im heurigen Kindergartenjahr versuchte ich weiters, den Kindern die Heilkraft des Waldes ein wenig näher zu bringen. Dazu sammelten die Kinder im Mai die frischen jungen Triebe der Fichte. Aus den Fichtentrieben stellten wir im ersten Schritt einen Fichtenölauszug her. Dazu schichteten wir die Triebe locker in Gläser und befüllten diese anschließend mit einem hochwertigen Olivenöl, bevor wir die Gläser gut verschlossen und drei Wochen lang auf die Fensterbank stellten.

Aus diesem Ölauszug stellten wir dann (mit Bienenwachs, Lanolin und Propolistinktur) eine Salbe

her, die zur äußeren Anwendung bei Muskelschmerzen, Muskelkater o. Ä. verwendet werden kann. Um der Heilkraft des Waldes noch einen Zauber zu verleihen, nannten wir unsere Salbe „Zaubersalbe aus dem Wald“ und jedes Kind durfte einen Salbentiegel mit nach Hause nehmen.

Aus meinen Beobachtungen heraus kann ich mit Sicherheit sagen, dass die Kinder heuer mit viel Freude und Eifer den Wald, seine Bewohner und seine Vielfalt erkundet haben. Ich hoffe, dass sie viele Erfahrungen behalten und sich lange an dieses Kindergartenjahr erinnern werden.

Kindergartenleiterin Mayrhofer  
Gitti

### Herzlich willkommen...



### Chiara Montibeller

Eltern: Schnegg Andreas und Montibeller Kathrin

Zeit: 11.04.2015  
Geburtsort: Zams  
Gewicht: 3070 Gramm  
Grösse: 49 cm



## Frühjahrs- und Muttertagskonzert der Musikkapelle Karrösten

Wie jedes Jahr am Vorabend des Muttertags fand das traditionelle Frühjahrs- & Muttertagskonzert der Musikkapelle statt. Nach langen und intensiven Proben konnten wir das neu einstudierte Programm präsentieren.

Mehr als 300 Musikfreunde aus Nah und Fern verfolgten das Konzert live im Agrarzentrum West in Imst. Unter der Leitung von Kpm. Florian Schöpf wurden wie jedes Jahr traditionelle sowie auch moderne Stücke präsentiert. Das Niveau der gespielten Stücke war sehr hoch und wurde von der Kapelle bravourös gemeistert. Wir durften heuer zwei neue Marketenderinnen in unserer Kapelle begrüßen, nämlich Carolin Raffl und Lore-



na Schöpf Nach diesem gelungenen Konzertabend wurde die Kapelle mit reichlichem Applaus belohnt. An dieser Stelle möchte sich die Musikkapelle bei der Bevölkerung

sehr herzlich für Ihre Treue bedanken und hoffen, dass man sich öfters bei diversen Veranstaltungen wieder einmal sieht.

C. P.

## Bezirkswertungsspiel in Arzl im Pitztal

Heuer fand am 30. Mai das Bezirkswertungsspiel im Mehrzwecksaal „Gruabe – Arena“ in Arzl im Pitztal statt. Die Musikkapelle Karrösten unter der Leitung von Kpm. Florian Schöpf trat in der Stufe B mit dem Pflichtstück „Ein Reisetagebuch“ von Manfred Sternberger und dem Wahlstück „Eiger“ von James Swearingen an. In dieser Gruppe holte sich unsere Kapelle den 1. Platz, sozusagen die GOLD-Medaille. Ebenfalls erhielt die Musikkapelle den Registerpreis für besonders klangschönes und homogenes Musizieren für das SCHLAGWERK-REGISTER.



Eine kleine Programmvorschau:

Nach dieser Bewertung fiel allen eine große Last von den Schultern, da jeder wusste, dass die mühevollen und intensiven Proben während der letzten Monate Früchte getragen haben.

Auf diesem Weg möchten wir euch gerne einladen, unsere Konzerte zu besuchen.

- 26. Juni: Konzert Gasthof Trenkwald Karrösten
- 28. Juni: Frühschoppen beim Bezirksmusikfest in Roppen
- 03. Juli: Dämmerchoppen 35 Jahre Sagl-Bar Karrösten
- 10. Juli: Konzert Gasthof Neuner
- 18.-19. Juli: Dorffest mit Kirchtag in Karrösten
- 24. Juli: Konzert in Wald im Pitztal
- 25. Juli: Konzert Kirchtag in Karres
- 07. August: letztes Konzert im Gasthof Trenkwald

C. P.





## Feuerwehrausflug



Fotos: Dominik Neuner

Die Feuerwehr Karrösten lud alle Mitglieder und die Patinnen samt Begleitung Mitte Mai zu einem zweitägigen Ausflug ins Mostviertel ein. Der Ausflug führte nach Linz, wo man einen Zwischenstopp für eine Donaurundfahrt und das Mittagessen einlegte. Dann Weiterfahrt

nach Amstetten. Dort bezog man das Hotel und ließ den ersten Tag in einem Mostheurigen bei lokalen Spezialitäten gemütlich ausklingen. Die Reise ging am nächsten Tag weiter, um am Vormittag eine alte Schmiede und ein Museum in Ybbsitz zu besichtigen. Das Mittagessen

wurde im Zentrum von Steyr eingenommen, bevor man über Lofer die Heimreise antrat und am Abend nach zwei gemütlichen und unterhaltsamen Tagen wieder in Karrösten eintraf. Einen herzlichen Dank den Organisatoren für den tollen Ausflug. R. E.

## Schützenkompanie Karrösten Sammlung und Schützenball 2015

Die Schützenkompanie Karrösten möchte sich auf diesem Weg bei der Bevölkerung von Karrösten für die zahlreichen Spenden bei der diesjährigen Haussammlung, die im Zuge der Balleinladungen erfolgte, recht herzlich bedanken.

Ebenso gilt ein herzliches Vergelt's Gott den Helfern und den zahlreichen Besuchern, die zum Gelingen eines hervorragenden Schützenballs 2015 beigetragen haben. Danke!

Mit kräftigem Tiroler Schützengruß

Schützenkompanie Karrösten  
Harald Krajcic

## GOLDENE HOCHZEIT



Zum 50. Hochzeitsjubiläum des aktiven Mitgliedes Helmuth Schöpf mit Elfriede umrahmte der Männerchor Karrösten unter der Mitwirkung von Heidi Valtingoier eine besonders festliche Jubelmesse, die bei den Gästen sehr viel Lob ern-

tete. Beim anschließenden, gemütlichen Beisammensein im Gasthof Trenkwaldler wurden dem Jubelpaar Elfriede und Helmuth noch einige, nette Ständchen dargeboten. A. P.



## Piste, Rollweg, Abstellflächen, An- und Abflugsektoren, und und und ...

... Vorrichtungen, die jeder von seinen Flugreisen kennt, deren Bedeutung und gesetzlich vorgeschriebene Nutzung man sich auch für einen Heliport bewusst werden muss, um zu erkennen, dass am Rettungsheliport Karres augenscheinlich ein Flugbetrieb außerhalb geltender Gesetze und der Betriebsgenehmigung durchgeführt wird.

Mit dem entsprechenden **Bescheid des Landeshauptmannes von Tirol** wurde für den Rettungsheliport Karres ausschließlich **eine Piste** genehmigt und eine Zivilflugplatzbewilligung wörtlich für den „**vorwiegenden Betrieb als Notarzhubschrauber**“ erteilt. Im Sinne und zum Wohl der Allgemeinheit ist dies ohne Zweifel zu begrüßen. Da mit Blickrichtung auf die Flugrettung weder eine Umweltverträglichkeitsprüfung durchgeführt noch sonstige Auflagen (Lärm, Emission, Immission, Betriebszeiten, ...) erteilt wurden, ist lediglich ein vorschriftsgemäßer Flugbetrieb zu erwarten und im Sinne des Lärm- und Umweltschutzes akzeptierbar.

Aus behördlichen Schreiben ergibt sich, dass der Notarzhubschrauber Martin2 direkt auf der **gekennzeichneten Piste** parken, starten und landen muss. Tatsächlich startet und landet dieser jedoch überwiegend am östlichen Betriebsareal, obwohl laut geltenden Bestimmungen von jedem Hubschrauber ausnahmslos das Helipad (Piste) dazu benützt werden muss. Die BH Imst bestätigt auf unsere Anfrage, dass ein derartiges Flugverhalten am Heliport Karres nicht bewilligt und auch nicht toleriert wird. Dies wird auch von der Austro-Control (Flugaufsichtsbehörde) festgehalten. Dies widerspricht der Betriebsbewilligung und unseres Erachtens auch der Einsatzbereitschaft des Notarzhubschraubers, da in diesen Fällen nur ein nicht gesetzeskonformer Start durchgeführt werden kann. Es drängt sich die Frage auf, ob das Ziel dieses Vorgehens darin zu sehen ist, die verpflichtend zu verwendende

Piste, die für den vorwiegenden Betrieb als Notarzhubschrauber genehmigt wurde, für kommerzielle Hubschrauber frei zu halten.

Die **Piste** (Helipad) ist laut Auskunft der BH Imst nach Klasse C genehmigt. Sowohl von der Austro Control, der BH Imst als auch in Sachverständigengutachten wird auf Vorschriften verwiesen, die unter anderem festschreiben, dass ähnlich LKW-Limits (nicht jeder LKW darf auf jeder Straße fahren) lediglich Hubschrauber bis zu einem Rotordurchmesser von max. 12,5 m starten und landen dürfen. Nahezu täglich kann man beobachten, dass auch diese Regelung nicht eingehalten wird -- man denke nur an die großen, lauten, kommerziellen „Teppichklopfer“. Es stellt sich die Frage, warum diese Vorschrift behördlich zwar angewendet, aber offensichtlich nicht eingefordert wird.

Der **Rollweg** ist ein Weg, auf dem ein Hubschrauber nach der Landung bzw. vor dem Start von der Abstellfläche zum Helipad (Piste) schweben muss. Auch hierzu nimmt die BH Imst eindeutig wie folgt Stellung: Ein Rollweg als Bewegungsfläche für Hubschrauber ist am Heliport Karres nicht genehmigt und derartige Flugbewegungen werden nicht toleriert. Auch hier drängt sich die Frage auf, warum diese gesetzliche Vorschrift nicht konsequent umgesetzt oder eingefordert wird, da dieses anderweitige Vorgehen auch Lärm- und Umweltbelastungen mit sich bringt.

Genehmigte **Abstellflächen** sind zum Parken erforderlich. Obwohl von der BH Imst festgehalten ist, dass ein gesetzeswidriges Parken nicht toleriert wird, sind nahezu täglich auch mehrere Hubschrauber am Heliport Karres während Starts und Landungen abgestellt. In diesem Zusammenhang sind die sog. **An- und Abflugsektoren** von Interesse, das sind festgeschriebene Bereiche, die zum An- bzw. Abflug der Hubschrauber vom Helipad (Piste) benützt werden müssen. Die gesetzlichen Bestimmungen sagen eindeutig, dass diese Sektoren frei von „Hindernissen“ zu sein haben und keine Hubschrauber innerhalb

dieser geparkt sein dürfen. Einem Sachverständigengutachten ist zu entnehmen, dass diese Sektoren aber fast den gesamten östlichen Flugplatzbereich berühren. Mehr oder weniger tagtäglich kann beobachtet werden, dass trotz Flugbewegungen in diesem Bereich und damit innerhalb der An- bzw. Abflugsektoren weitere Hubschrauber „abgestellt“ sind. Neben der Problematik, warum diese gesetzliche Vorschrift offensichtlich nicht konsequent eingefordert wird, drängt sich die Frage auf, ob es das Ziel ist, den laut Landeshauptmann für den vorwiegenden Betrieb als Notarzhubschrauber genehmigten Heliport trotz der Einsatzbereitschaft des Notarzhubschraubers Martin2 umfangreich für den kommerziellen Flugbetrieb zu nutzen.

Dies ist ein Teil der beobachtbaren Verstöße gegen geltende Bestimmungen und damit auch gegen die Betriebsgenehmigung. Bleibt die abschließende Frage, wie lange dieser offensichtlich nicht bescheidgemäße Flugbetrieb noch weiter aufrechterhalten wird oder ob sich Betriebe nicht mehr an diverse Vorschriften halten brauchen.

Nach dem Lesen dieser Zeilen werden die in der Überschrift genannten Worte vielleicht anders gewichtet als bisher. Dies ist auch die Absicht dieses Artikels.

Eine aktuell bei der BH Imst eingebrachte Anzeige umfasst insgesamt neun Punkte. Diese richtet sich keinesfalls gegen den stationierten Notarzhubschrauber Martin2, ganz im Gegenteil! Durch die Einhaltung eines Flugbetriebes, der nach den geltenden Bestimmungen und Bescheiden durchgeführt wird, kann ganz im Sinne des Bescheides des Landeshauptmannes Tirol der „vorwiegende Betrieb als Notarzhubschrauber“ auch tatsächlich sichergestellt werden. Der Notarzhubschrauber muss zum Wohle der Allgemeinheit in der Lage sein, innerhalb seiner Einsatzbereitschaft jederzeit gesetzeskonform und ohne Verletzung einschlägiger Vorschriften starten und landen können.

G. F.



## Der Fabriksteig

Damals haben die Kinder den Vätern, die in der Fabrik gearbeitet haben, zu Mittag das Essen bringen müssen. Natürlich zu Fuß, Fahrzeuge gab es in Karrösten noch keine. Der Weg führte übers Loch zu Praxe Gatter über die hintere Wand zu Houtschers Gatter, weiter zum Kriegerdenkmal, Schuacherles Kreiz, Hoachenegg, Achebrochnes (Geländeabbruch beim Wassertal) bis zur unteren Fabrik.

Unter dem Achebrochne gab es eine Abzweigung zu den Bänken und Tischen, die die Firma Schindler für die Arbeiter von Karrösten eigens zum Mittagessen angebracht hatte. Die Kinder waren nach der Vormittagsschule, die um 11:00 Uhr aus war, zum Essentragen eingeteilt.

Das Essen wurde im offenen Geschirr mit einem Zegger (Korb) untergebracht und so transportiert. Man kann sich vorstellen, dass da öfters etwas schiefgelaufen ist, denn so vorsichtig konnten die Kinder das Essen gar nicht transportieren, dass da nie etwas passiert wäre.

Die Kinder waren damals noch meistens barfuß unterwegs, Steine und Wurzeln gab es auch zur Genüge, da kam es schon öfters vor, dass die Knödel ohne Suppe, aber dafür mit Fichtennadeln und Erde angeliefert wurden.

Die Väter sind damals auch mit Schimpfworten nicht kleinlich umgegangen, wenn bei den Kindern etwas schief gelaufen ist. Kein Wunder bei den langen Arbeitszeiten, die damals herrschten.

Trotzdem spricht man heute oft von der guten alten Zeit?

G. O.

## TISCHFUSSBALLTURNIER FC SAGL-BAR

Am 11.04.2015 wurde unser Tischfußballturnier im Vereinshaus ausgetragen. Da heuer nur neun Paare teilnahmen, wurden die Spiele in einer Gruppe ausgespielt. Nach harten Kämpfen siegten schließlich Daniel Schöpf und Michael Falkner.

Das Turnier wurde von Sebastian Köll und Alexander Köll geleitet.

M. O.



## Almfest

Auch heuer findet wieder das alljährliche Almfest statt. Wann? Am 15. Augst.

Auf euren Besuch freuen sich Elke und Reinhold



**Gute Ideen gesucht!**

Unter dem Motto „Du hast eine Idee und willst etwas bewegen? – Dann schick deine Idee in den Ideenkanal“ findet dieses Jahr ein tirolweiter Ideenwettbewerb statt, der engagierte Menschen bei der Realisierung ihrer Idee unterstützt.

Gesucht werden umsetzbare und kreative Ideen, die einen positiven Beitrag zum Gemeinwohl leisten bzw. zur Lösung einer gesellschaftlichen Herausforderung beitragen.

Die Idee kann in der Gemeinde umgesetzt werden, für die ganze Region einen Mehrwert bringen, aber auch über die Gemeindegrenze hinaus einen positiven Beitrag leisten. Wichtig ist nur, dass man die Idee auch umsetzen möchte – egal ob alleine, zu zweit, im Verein, als Gruppe, Gemeinde, Schule oder im Unternehmen.

**Was gibt es zu gewinnen?**

Aus allen eingereichten Projekten können sich 20 Projekte öffentlich präsentieren, 5 davon erhalten eine Startfinanzierung von min. 1.500 EUR und werden zusätzlich durch eine öffentliche Spendenkampagne unterstützt. Darüber hinaus werden die Gewinnerideen bei der Umsetzungsplanung von einem Mentoren-Team fachlich begleitet.

**Wie reiche ich eine Idee ein?**

Bis zum 07. Oktober 2015 können unter [www.ideenkanal.at](http://www.ideenkanal.at) die Ideen in max. 300 Zeichen eingereicht werden.

Nähere Informationen zum Ablauf finden Sie auf [www.ideenkanal.at](http://www.ideenkanal.at)

**Liebe Gemeindebewohner!**

Das musikwissenschaftliche Institut der Uni Innsbruck führt gerade eine Forschung zum Thema Jodeln und Alphornspielen durch.

Ihr könnt uns sehr unterstützen, indem ihr uns an die Emailadresse (steht unten) Tipps schreibt. Das können zum Beispiel Namen von Leuten sein, von denen ihr gehört habt, dass sie jodeln (oder früher gejodelt haben) oder auch von Bekannten, die ihr einmal Alphornspielen gehört habt. Sie müssen nicht hier im Dorf wohnen, jedoch in Tirol. Unser Ziel ist ein Bericht aus mehreren Regionen Tirols, der zur Ergänzung des bisherigen geforschten Materials zum Thema Alphorn und Jodler dient. Er kann selbstverständlich vor der Veröffentlichung eingesehen werden von jedem, der mitgewirkt hat.

Wir respektieren jeden Tipp und versuchen ihn aufzugreifen, indem wir mit den Leuten ein Treffen vereinbaren. Danke für eure Mithilfe!

Bitte Emails an: [Elisabeth.Hubmann@student.uibk.ac.at](mailto:Elisabeth.Hubmann@student.uibk.ac.at)

**Wir gratulieren...****zur Goldenen Hochzeit****Elfriede und Helmuth Schöpf****zum 85er****Schennach Franz**

## Das rechte Bild unterscheidet sich vom linken Bild durch fünf Fehler



### Der Buchtipp

„Mit jedem neuen Tag“ von Marc Levy  
Andrew Stilman arbeitet bei der New York Times und ist ein sehr erfolgreicher Enthüllungsjournalist. Sein Leben ist perfekt, als er seine Jugendliebe Valery wieder trifft und sie seinen Heiratsantrag annimmt. Am Abend der Hochzeit bricht er seiner Frau jedoch durch ein Geständnis das Herz und sie will ihn nicht mehr wiedersehen .... Die Story entwickelt sich äußerst wendungsreich, unvorhersehbar und durchwegs sehr unterhaltsam. Und mit der Zeit wird aus der anfänglichen Liebesgeschichte ein richtig spannender Krimi, wobei aber die Gefühlswelten von Andrew und auch seiner Jugendliebe Valery niemals zu kurz kommen. So ist mit „Mit jedem neuen Tag“ Marc Levy wieder ein Roman gelungen, der seine Leser von der ersten Seite an fesselt und bis zum Schluss überrascht.

### „Wundertüte“ von Susanne Fröhlich

Glück, Liebe, Alltag, Probleme .... Das pure Leben!!! Susanne Fröhlich versteht es auf geniale Art die Tücken des Alltags darzustellen.

Der neue Mann ist wirklich toll. So lustig, verständnisvoll, temperamentvoll und intelligent. Dass ihr Leben noch mal so aufregend sein würde, hätte Andrea sich nie träumen lassen. Aber all die Fragen, denen sie sich jetzt stellen muss, machen das neue Glück nicht gerade unkompliziert. Aus den Turbulenzen kommt Andrea jedenfalls so schnell nicht raus.

### Öffnungszeiten der Bücherei:

Jeden Sonntag und Mittwoch von 19:00-20:00 Uhr und zwar noch bis Ende Juni 2015. Danach gibt es eine Sommerpause bis Mitte September 2015.

### Auflösung Rätsel Ausgabe 40



### Rezept für a „Nuis Schmalz“

Eine traditionelle Kirchtagsspeise im Tiroler Oberland ist a „Nuis Schmalz“. Dieses Rezept hat uns Raffl Edith zur Verfügung gestellt und kommt bei ihr bei jedem Kirchtage auf den Tisch – so manch einer hat es auch schon verkosten dürfen.

#### Nuis Schmalz

In 1 l kalter Milch 16 dag Mehl einrühren und unter stetigem Rühren zum Kochen bringen (bis es dick wird). Das „Muas“ soll die „Augen“ aufmachen (blubbern). Dann Masse in eine Schüssel leeren und erkalten lassen. In die kalte Masse ca. 15 – 25 dag (je nach Geschmack) zimmerwarme Butter unter ständigem Rühren Stück für Stück zugeben. Rühren bis die Masse hell und flaumig ist. Die Masse auf Tellern portionieren und mit der Gabel Längsrillen ziehen. Im Kühlschrank über Nacht stehen lassen.

Kaffeesirup: 3 Tassen richtig starken Kaffee mit ca. 1 ½ Tassen Zucker aufkochen und in etwa 2 – 3 Stunden leicht vor sich hin köcheln lassen (bis sich ein Schaum bildet). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen (es sollte eine Konsistenz wie Honig haben). „S’nuie Schmalz“ entweder mit dem Kaffeesirup oder mit Honig überziehen, servieren und genießen.

Edith - vielen Dank für das Rezept!

B. G.



## TOMATEN – SCHÄTZE AUS DEM GARTEN

Passend zum Sommer werde ich mich in dieser s`Dachle Ausgabe der Tomate widmen. Die meisten von uns haben im Garten oder in Eimern rund ums Haus bereits Tomatenpflanzen gesetzt und warten nun auf die leckeren, gesunden Früchte. Wer keine eigenen Tomaten hat, kann beruhigt auf die gekauften zurückgreifen, da wir nun in den umliegenden Geschäften gute, regionale Qualität kaufen können. Das Erfreuliche an den Tomaten ist, dass sie nicht nur gut schmecken und aussehen, sondern auch einen hohen Gesundheitswert haben. Da die Tomate etwa zu 94 % aus Wasser besteht, ist sie ein ideales Gemüse für die leichte und gesunde Ernährung. Bei niedrigem Kaloriengehalt sind die Tomaten jedoch reich an Vitaminen (neben B1, B2, B6 und E, Folsäure, sowie viel Carotin und Vitamin C), Mineralstoffen und Fruchtsäuren. Durch diese wertvollen Inhaltsstoffe stärkt die Tomate auf natürlichem Wege das Immunsystem und hilft damit die Abwehrkräfte gegenüber Infektionen zu mobilisieren. Eine mittelgroße Tomate liefert fast 40 mg Vitamin C, was allein etwa 50% des Tagesbedarfs eines erwachsenen Menschen entspricht. Die Eisenmengen in den Tomaten sind nicht besonders hoch, aber durch das reichliche Vorhandensein von Vitamin C wird die vorhandene Eisenmenge sehr gut verwertet. Die roh verzehrte Tomate macht das Blut alkalischer und neutralisiert dadurch Stoffwechselrückstände -meist Säuren- und erleichtert deren Ausscheidung. Zusätzlich wirken die Tomaten harntreibend und unterstützen dadurch die Arbeit der Nieren. Der regelmäßige Verzehr von Tomaten wirkt sich daher positiv auf das Säure-Basen-Gleichgewicht in unserem Körper aus. Weitere gesundheitliche Fakten der Tomaten im Überblick:

- \* Tomaten entschlacken den Körper
- \* Tomaten fördern die Verdauung
- \* Tomaten stärken das Immunsystem
- \* Tomaten schützen Zellen vor oxydativen Einflüssen und dadurch vor Krebs
- \* Tomaten verringern das Risiko für Herz-Kreislaufkrankungen
- \* Tomaten schützen vor Arterienverkalkung und deren Folgen
- \* Tomaten helfen gegen Magensäure-Überschuss, Gicht und Arthritis
- \* Tomaten wirken entwässernd
- \* Tomaten senken den Cholesterin - Gehalt

### Aber ACHTUNG bei unreifen Tomaten!

In unreifen Tomaten steckt das giftige Solanin / Oxalsäure, welches in größeren Mengen genossen, zu Übelkeit und Atemnot führen kann. Es gibt Gerichte und Einlegerezepte, die mit grünen unreifen Tomaten erstellt werden. Wenn diese Gerichte in normalen Mengen verzehrt werden, besteht kaum Gefahr. Man sollte jedoch unbedingt vermeiden davon größere Mengen zu essen. Um auf Nummer sicher zu gehen, würde ich vorschlagen, noch abzuwarten und einfach schöne, sonnengereifte Tomaten zu verwenden. Rote, reife Tomaten enthalten nämlich viermal so viel Betacarotin als grüne, unreife Tomaten. Nun habe ich noch zwei einfache, schnelle Rezepte mit Tomaten für euch...

### SCHNELLE TOMATENSALSA (Grundrezept):

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| * 4 große Tomaten, in kleine Würfel geschnitten                          | * 3 Knoblauchzehen, gehackt           |
| * Frische Kräuter nach Geschmack (z.B. Basilikum, Koriander,...) gehackt | * 1 EL Olivenöl                       |
| * 1 Zwiebel, fein gewürfelt  | * Kräutersalz, Pfeffer                |
|  | * 1 Chili, fein gehackt               |
|  | * 2 EL frisch gepresster Limettensaft |



Foto: Gitti Mayrhofer

Für dieses Grundrezept müssen die Zutaten nur in einer Schüssel miteinander vermischt werden und FERTIG!!! Natürlich sind eurer Kreativität und Phantasie keine Grenzen gesetzt und ihr könnt die Tomatensalsa mit beliebigen Zutaten abwandeln (Zucchini, Kichererbsen, Ingwer,...)Die Salsa kann als Dip zu Tortilla-Chips oder als Sauce zu Fleisch und Fisch beim Grillen verwendet werden.

### EINGELEGTTE TOMATEN MIT SCHAFSKÄSE:

- |  |   |
|--|---|
| * 500 g kleine Strauchtomaten oder Kirschtomaten | * 125 g schwarze und/oder grüne Oliven ohne Stein |
| * 400 g schnittfester Schafskäse                 | * 150 ml Obstessig                                |
| * 4 Knoblauchzehen                               | * Kräutersalz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl          |
| * Petersilie, Thymian                            |   |

#### Vorbereitungen:

Die Tomaten waschen, trocken tupfen und mit einem Stäbchen mehrmals einstechen. Das ist sehr wichtig – nur so können die Tomaten später den Geschmack der Marinade gut aufnehmen. Den Schafskäse in Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden. Petersilie und Thymian hacken. Vorbereitete Zutaten und



Oliven in ein großes Glas (ca. 1,5 l Inhalt) schichten. Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und das Öl gut verschlagen, abschmecken und anschließend über die geschichteten Zutaten in das Glas gießen. Mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Tag durchziehen lassen. Die eingelegten Tomaten halten sich ca. 1 - 2 Wochen - meistens sind sie aber vorher schon fertig ;-)

Wenn die eingelegten Tomaten aufgegessen sind, könnt ihr die Marinade durchsieben und als Salatdressing verwenden.

Übrigens: In kleinere Gläser beschichtet, mit Naturbast umwickelt und mit einem Namenskärtchen verziert, könnt ihr eine sehr schnelle essbare Dekoration für eine Grillfeier herstellen.

Gutes Gelingen und einen schönen Sommer 2015 wünscht euch  
Mayrhofer Gitti



Foto: Gitti Mayrhofer

### Kommt die Sonne – wächst der Durst!!!

Achtung Hugo und Aperol-Spritz! Hier bekommt ihr jetzt richtig scharfe Konkurrenz – es gibt nämlich noch viele andere Sommergetränke. Da Geschmäcker ja bekanntlich verschieden sind – hier eine kleine Auswahl:

#### Der Hugo hat eine Begleiterin - Die INGE kommt:

Inge – die Herbe - wird gleich wie der Hugo zubereitet – allerdings tauscht man den Holundersirup gegen einen Ingwersirup aus. Den Ingwersirup kann man auch ganz schnell selber machen – und so geht's:

Für ca. 200 ml Ingwer-Sirup:

- \* 200 g braunen Zucker
- \* 200 ml Wasser
- \* Eine Knolle Ingwer in Scheiben geschnitten (ca. 60g). Braucht nicht geschält zu werden.
- \* 2-3 Streifen Zitronenschale

Alle Zutaten zusammen in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Anschließend mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Wer es noch schärfer und intensiver mag, wartet noch ein wenig länger. Anschließend die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und in ein steriles Behältnis füllen.

#### “Inge” Sommercocktail

In ein bauchiges Weißweinglas 2-3 EL Ingwersirup und 3 Eiswürfel geben. 4 Blätter Minze leicht anstoßen und mit ins Glas geben. Bis zur Hälfte mit Mineralwasser auffüllen, den Rest mit Weißwein oder Prosecco.

Wer es lieber alkoholfrei mag, einfach den Ingwersirup nur mit Minze und Mineralwasser oder Tonic Water genießen. Schmeckt herrlich nach Kräuterlimonade.

Und zur Inge gesellt sich dann noch die HELGA – die fruchtige: Einfach den Holunderblüten- oder Ingwersirup durch Himbeersirup ersetzen und mit Minze und frischen Himbeeren servieren.

#### Campari Tocco Rosso

1 Teil Campari, 3 Teile Prosecco, 1 Teil Holunderblütensirup. Alles in ein Weinglas geben – frische Minzblätter und Eiswürfel dazugeben – vorsichtig umrühren und genießen!



von links nach rechts: Lillet vive – Campari Tocco Rosso – Inge.

Foto: Birgit Gstrein



Foto: Birgit Gstrein

In Frankreich bereits seit längerem der HIT – bei uns noch etwas unbekannt der LILLET. Einige Rezepte mit LILLET BLANC:

#### LILLET Wild berry

Lillet (5 cl), Eiswürfel (5 Stück), Schweppes Russian Wild Berry (10 cl) Erd- oder Himbeere

*Zubereitung:* LILLET BLANC in ein Weinglas geben, mit vier bis fünf Eiswürfeln auffüllen und mit Schweppes Russian Wild Berry aufgießen. Geviertelte Erdbeere oder ganze Himbeere dazugeben und vorsichtig umrühren.

#### LILLET Vive

Lillet (5 cl); Eiswürfel (5 Stück) Schweppes Indian Tonic Water oder Dry Tonic Water (10 cl); Erdbeere; Minzblätter (4 Stück); halbe Gurkenscheibe;

*Zubereitung:* LILLET BLANC in ein Glas geben, mit vier bis fünf Eiswürfeln auffüllen. Tonic oder Dry Tonic Water dazugeben und mit Gurke, Erdbeere und Minze garnieren.

B. G.



Antonia Frischmann



Nora Ganeider



Emma Hadwiger



Manuel Köll



Laura Krajic



Simon Lamprecht



Zoe Letzner



Magdalena Posch



Maria Praxmarer



Matthias Raffl



Maximilian Raffl



Moritz Sailer



Luis Schatz



Noah-Gabriel Schwarz



Jona Striegl



Maya Striegl



Josef Thurner



Lara Thurner



Mia Tscholl



Marvin Weixelbraun